

寿司会席  
Sushi Kaiseki Course  
A traditional Japanese cuisine in courses

先付

嶺岡豆腐  
Homemade milk tofu

前菜

赤貝と蛸烏賊, 筍の木の芽味噌和え  
Firefly squid, ark shell and bamboo shoot with miso buds

造り

本日のおすすめ二種盛り  
2 kinds of today's sashimi

焼物

真魚鯉アーモンド焼  
Grilled butterfish with almond paste

蒸物

新馬鈴薯と三枚肉の蒸物 新ごぼう 餡掛け  
Simmered potato and boneless rib with burdock sauce

揚物

蛤と山菜の天麩羅  
Clam and wild vegetables tempura

鮓

お好み五貫  
Your choice of 5 nigiri sushi

留椀

赤出汁  
Miso soup

甘味

アイス最中  
Monaka ice cream sandwich

¥18,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.  
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

寿司 湊  
Sushi MINATO

先付  
Amuse bouche

にぎり九貫  
9 kinds of nigiri sushi

大トロ  
Marbled tuna

中トロ  
Medium marbled tuna

自身  
White fish

本日のおすすめ二貫  
Today's recommendation (2 kinds)

雲丹  
Sea urchin

いくら  
Salmon roe

車海老  
Kuruma prawn

煮穴子  
Simmered sea eel

玉子  
Sweet egg cake

巻物  
Sushi roll

お椀  
Soup

甘味  
Dessert

¥9,000

寿司 旬  
Sushi SHUN

先付  
Amuse bouche

造り二種  
2 kinds of sashimi

焼き物  
Grilled dish

にぎり九貫  
9 kinds of nigiri sushi

大トロ  
Marbled tuna

中トロ  
Medium marbled tuna

白身  
White fish

本日のおすすめ二貫  
Today's recommendation (2 kinds)

雲丹  
Sea urchin

いくら  
Salmon roe

車海老  
Kuruma prawn

煮穴子  
Simmered sea eel

玉子  
Sweet egg cake

巻物  
Sushi roll

お椀  
Soup

甘味  
Dessert

¥12,000

寿司 華  
Sushi HANA

先付  
Amuse bouche

造り三種  
3 kinds of sashimi

焼き物  
Grilled dish

にぎり八貫（お好みで）  
Your choice of 8 kinds of nigiri sushi

サーモン  
Salmon

帆立  
Scallop

小肌  
Spotted sardine

玉子  
Sweet egg cake

鱈  
Horse mackerel

烏賊  
Squid

いくら  
Salmon roe

季節の白身魚  
Seasonal white fish

穴子  
Simmered sea eel

赤身  
Tuna

赤貝  
Ark shell

中トロ  
Medium marbled tuna

車海老  
Prawn

雲丹  
Sea urchin

大トロ  
Marbled tuna

牡丹海老  
Botan prawn

巻物  
Sushi roll

お椀  
Soup

甘味  
Dessert

¥18,000

# 寿司 アラカルト Sushi – A la carte

## 刺身 Sashimi

### 造り盛合わせ

\*All sashimi served with 2 pieces each

#### 三点盛

3 kinds of sashimi

¥3,800

#### 五点盛

5 kinds of sashimi

¥5,500

#### 七点盛

7 kinds of sashimi

¥7,000

### 本鮪刺身 Tuna Sashimi

\*All sashimi served with 5 pieces each

#### 赤身

Tuna

¥5,000

#### 中トロ

Medium marbled tuna

¥6,000

#### 大トロ

Marbled tuna

¥7,000

### 本鮪食べ比べ Tuna experince

#### 赤身 中トロ 大トロ

Tuna, medium marbled tuna, Marbled tuna

¥6,500

\*All tuna served with 2-3 pieces each

### 本鮪 サーモン盛合わせ

Tuna and salmon

¥3,800

\*All sashimi served with 3 pieces each

### サーモン

Salmon

¥3,000

\*All sashimi served with 5 pieces each

### 貝造り Clam and shellfish sashimi

#### 三点盛

3 kinds of clams

¥4,500

\*All sashimi served with 2 pieces each

### 雲丹造り

Sea urchin sashimi

¥5,500

\*All sashimi served with 1 bowl each

# 寿司 アラカルト Sushi – A la carte

## 握り Nigiri sushi (1 piece)

サーモン Salmon 帆立 Scallop 玉子 Sweet egg cake	¥650
鰯 Horse mackerel 小肌 Spotted sardine 烏賊 Squid いくら Salmon roe	¥750
鰻 Simmered eel 穴子 Simmered sea eel	¥1,000
赤身 Tuna 赤貝 Ark shell	¥1,200
中トロ Medium marbled tuna 車海老 Prawn 牡丹海老 Botan prawn	¥1,500
大トロ Marbled tuna 雲丹 Sea urchin 本みる貝 Giant clam	¥1,700
季節の白身 Seasonal white fish	時価 Ask

## 巻物 Cut roll sushi (6 piece)

かんぴょう Dried gourd strip roll 梅しそ Pickled plum and perilla leaf roll かっぱ Cucumber roll 沢庵 Pickled white radish roll 山ごぼう Wild burdock roll アボカド Avocado roll	¥750
穴キュウ Simmered sea eel and cucumber roll 鉄火 Tuna roll	¥1,200
トロ鉄火 Marbled tuna roll	¥1,700
ネギトロ Marbled tuna and green onion roll トロタク Marbled tuna and pickled radish roll	¥2,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 表示料金は一貫の料金です。All prices are per peice of sushi.  
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.